Máquina de Helados Soft

CE

Manual del Usuario

Precaución: El diámetro del cable de alimentación debe ser como mínimo de 2,5 mm2

Lea el manual antes de utilizar

Tabla de contenidos

Ⅰ. Instalación de la máquina

Ⅱ. Operación y Ajuste de Máquina

Ⅲ. Fórmula de base para hacer Helados

Ⅳ. Mantenimiento y limpieza

Ⅴ. Problemas comunes y solución de estos

Ⅵ. Notas.

Ⅶ. Características técnicas principales

Ⅷ. Apéndice (Diagrama de cableado)

I. Instalación de la Maquina

A. Desembalaje e inspección

La máquina ya viene ensamblada

1. Consulte con el distribuidor autorizado sobre las instrucciones de instalación adecuadas.

2. Inspeccione la apariencia del empaque y la estructura metaliza exterior, en caso de daño considerable encontrado, informará de ello al distribuidor y llene un formulario de reclamo sobre esto.

3. Retire las placas de madera de Embalaje cuidadosamente

Realice una inspección visual de posibles daños por traslado

Nota: El equipo sólo puede ser empujado desde el frente, No empuje desde las caras laterales.

4. Retire la placa superior e inferior en la parte trasera de la máquina para comprobar si el motor, la correa, el compresor y otros componentes están flojos, cosa que puede ocurrir durante el transporte. En caso de encontrar problemas, póngase en contacto con el distribuidor.

5. Abra la cubierta superior para comprobar que todos los elementos estén en el interior.

6. Mire la placa de identificación en la placa trasera superior para comprobar si la fuente de alimentación suya, concuerda con la requerida por esta máquina.

Nota: Un Voltaje o Potencia inadecuada puede dañar la máquina y anular la garantía.

7. A fin de garantizar la seguridad, los cables de conexión a tierra, en la parte trasera inferior de la máquina , deben estar sólidamente conectados a tierra. (El cable amarillo-verde, con el símbolo de Tierra)

B. Selección del sitio

1. La máquina está sujeta a vibraciones durante el transporte. Se sugiere poner en reposo sin encender, durante 12 horas antes de la operación.

2. Seleccione un sitio para la máquina

a) Temperatura mínima: 1 ℃ Temperatura Máxima: 40℃

b) Temperatura Mínima del preparado: 5℃ Temperatura Máxima del preparado: 20℃

c) el sitio debe estar bien ventilado y el polvo del condensador debe ser limpiado regularmente.

Lugar de Trabajo: Debe existir una distancia suficiente en la parte trasera de la máquina para facilitar la instalación y el mantenimiento.

Nota: En cualquier lado de la máquina, debe existir una distancia mínima de 800 mm para permitir el paso de aire frío y caliente.

3. Coloque la máquina en un lugar horizontal.

C. Conexión a la corriente

1. Consulte la placa de identificación para decidir qué tipo de cables utilizará. Los cables dentro de la máquina se han conectado correctamente al momento de fabricar la máquina. Lo único que debe hacer es conectar el cable de salida, de la parte inferior trasera de la máquina, a la alimentación y que esta esté provista de Tierra de Emergencia.

II Operación y Ajuste de la máquina

Puesta en marcha: Después de instalar correctamente la máquina y hecha la conexión de los cables, realice los siguientes procedimientos:

A. Encendido

1.Asegúrese de que la cámara de refrigeración tenga puesta la base de preparado de Helados, cuando pulse el botón "Auto" para iniciar la rotación de los espirales, de lo contrario estos se romperán.

2. A continuación, después de 15 segundos el motor del compresor y el ventilador arrancarán y comenzará el proceso de refrigeración. Se detendrá automáticamente cuando la temperatura haya llegado al valor previamente definido. Se volverá a arrancar automáticamente cuando la temperatura no sea la adecuada o después de 6 minutos de inactividad.

3. Para cambiar entre el modo “CLEAN” y "AUTO", hay que presionar antes “STOP” antes de pulsar el botón deseado.

4. En caso de bajo voltaje o sobre voltaje, la luz indicadora (roja) parpadeará y la alarma (sonora) sonará.

B. Limpieza y esterilización

1. Limpieza diaria y desinfección es necesario para garantizar la salud de sus clientes y extender la vida útil de la máquina.

2. Inserte el regulador de entrada de mezcla, en el orificio, dentro de las tolvas de mezclas.

3. Poner una cantidad apropiada de detergente (jabon o lavalozas) en ambas tolvas. La cantidad de detergente, debe quedar por encima del orificio inferior del regulador de entrada de mezcla.

4. Presione el botón "CLEAN" y se deja correr por 5-10 minutos.

5. Repita la operación anterior con agua limpia durante 2-3 horas para deshacerse del olor del detergente.

6. Para garantizar la limpieza, lo ideal es retirar el surtidor anterior (cilindros blancos de adelante), y limpiar el espiral y el cilindro con un paño.

Nota:. Después de la limpieza, toda el agua debe ser vaciada, de lo contrario, el espiral puede dañarse.

C. Haciendo Helados

1. Añadir las Base para Helado en ambas tolvas. La cantidad de Base para Helado debe exceder el orificio inferior del regulador de entrada de mezcla, de modo que el fluido fluya en el tanque.

Nota: Las dos Tolvas se deben llenar de líquido, Si el proceso de refrigeración se inicia con una sola tolva llena,

el espiral puede ser dañado, Este tipo de daño anulará la garantía.

2. Nunca arranque la máquina hasta que el líquido haya fluido hacia el tanque (aproximadamente 5 minutos). Durante estos 5 minutos, la máquina debe ser colocada en modo “CLEAN” para que así el fluido llene ambos cilindros donde están los Espirales.

Observe el flujo a través del orificio inferior del regulador de entrada de mezcla. Si el flujo no es uniforme, inmediatamente comprobar si las Bases para Helados se han mezclado de manera uniforme.

3. Encienda la máquina, el inicio de la máquina será automático. El motor se iniciara aprox. 10 segundos antes de que el compresor y el ventilador arranquen.

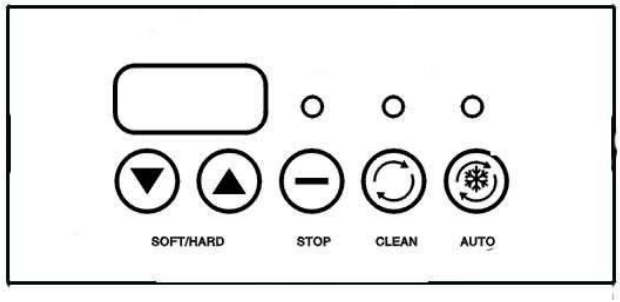
4. Ciclo automático y producción continua.

Cuando el helado se encuentre los suficientemente duro (helado) con un valor predefinido de 5,0, la máquina se detendrá automáticamente, durante un intervalo de 3 a 9 minutos. Durante este intervalo, se puede sacar el helado. Al mismo tiempo, la máquina iniciara el siguiente ciclo de refrigeración. Cambie el valor de la dureza, pulse ▲ o ▼ según como desee que salgan los helados.

D. Ajustes de la Maquina

1. Ajuste de la Correa

La correa de accionamiento del motor puede alargarse debido a la larga duración de funcionamiento. Puede ser ajustado más firme o más suelta manualmente.



2. Ajuste de la dureza del helado

En el modo de refrigeración, la dureza del helado puede variarse pulsando ▲ o ▼

El valor de dureza de helado se incrementará en 0,1 con cada pulsación del triángulo ▲ y disminuirá en 0,1 con cada pulsación de ▼. Cuanto mayor sea el valor, más duro el helado.

Nota: El ajuste frecuente de estos valores puede dañar el circuito eléctrico.

III .Formulación para Base de Helados Propia

Con el fin de proteger sus intereses, usted está obligado a seguir la siguiente fórmula. De lo contrario, cualquier daño a la máquina anula la garantía.

1. Ingredientes

Leche Entera en Polvo 1.5kg, azúcar blanca 2.5kg, almidón en polvo, Gelatina Comestible, Agua, Huevo

2. Usted también puede comprar Base para hacer Helado en Polvo. Pero tienes que seguir las instrucciones para añadir agua.

Nota:. Usted está obligado a suavizar la mezcla lo suficiente como para evitar que el agujero inferior del regulador de entrada de mezcla se bloquee, no deben haber sedimentos. En caso de que el agujero este bloqueado, se sugiere sacar el tubo por un tiempo hasta que se libere este obstáculo.

Ⅳ. Mantenimiento y limpieza

A. ¿Cómo limpiar el Cilindro de Espirales?

La limpieza del Cilindro de Espirales es necesaria cuando la máquina de hacer helados se pone inactiva durante más de 8 horas (4 horas en regiones cálidas)

1. Elimine todo el resto en las tolvas y en el tanque. Coloque la máquina en modo “CLEAN”

2. Apriete el botón “STOP”. Desmontar la válvula de distribución y sacar los dos ejes.

3. Retire la cubierta blanca frontal y remueva ambos espirales.

4. Una vez hecha la limpieza, vuelva a colocar la cubierta blanca frontal. Una aplicación de vaselina se requiere cuando se monta el pistón del émbolo (aplicar en cada Pistón).

5. Re-ensamble la máquina en el orden inverso.

6. Agregue el detergente en la tolva y ponga la máquina en modo “CLEAN”.

7. Espere 5 minutos antes de drenar todo el detergente.

8. Repita los pasos 7-8, 2-3 veces con agua limpia.

B. Limpie el condensador

Cuando el ventilador se detiene, desmontar la placa inferior en el lado derecho. Utilice un colector de polvo (plumero), cepillo pequeño o metálico para limpiar el condensador. Asegúrese de no dañar las aletas del radiador.

Nota: No utilice agua caliente superior a 80 ℃ para limpiar las partes de plástico o de goma.

V. Problemas comunes y solución de estos

Problema	Posible Causa	Corrección
La máquina no enciende	Los cables eléctricos no están correctamente conectados, El cable a tierra no está conectado, El Interruptor no está encendido, Problema en la placa de circuito impreso	Compruebe y conecte los cables de alimentación, comprobar y conectar el cable de tierra , comprobar el enchufe y la línea de conexión, Reemplace la tarjeta
La posición “CLEAN” no funciona	La línea de conexión está rota, Motor roto, Contactor roto	Verificar línea de corriente al motor. reparar o sustituir el motor, sustituir el contactor
La posición “AUTO” no funciona	La línea de conexión está rota, Problema en la placa de circuito impreso	Verificar línea de corriente al motor. Reemplace la tarjeta
El Compresor no Funciona	El voltaje es demasiado bajo, Contactor roto, problemas de la placa de circuito impreso, Protección térmica del compresor	Comprobar la Corriente. cambiar el Contactor, reemplace la tarjeta, Averiguar la causa de la avería. Después de la resolución de problemas, espere 3 horas antes de arrancar el compresor nuevo.
	Falla del compresor, Condensador fuera de servicio (220 V).	Sustituir el compresor Sustituir condensador
Protección de corte de fase de motor	Fuente de alimentación carece de fase (380V)	Verifique el suministro de energía, pulse el botón reset del protector térmico.
Dejar de refrigerar	Fuga de refrigerante	Encontrar y reparar el punto de fuga, extraer al vacío y rellenar el refrigerante.
	El condensador está roto, El ventilador no funciona, el tornillo de fijación del eje del ventilador y el impulsor está suelto	Limpie el condensador. Repare o reemplace el ventilador Apriete los tornillos.
No se detiene 1. Dejar de formar crema 2. La máquina no se detiene después de que la crema se ha formado	Problemas del sistema de refrigeración Problema de la placa de circuito impreso, Formulación incorrecta Bases para Helados	Resolver por el método anterior, para resolver el problema de refrigeración, Reemplace la tarjeta, Cambie la Base para Helados.

Problema	Posible Causa	Corrección
AC contactor jumps	Voltage is too low The problem of PC board The contact Point of contactor is burnt。	Solve problem of voltage Replace PC board Remove or replace AC contactor
Icecream can't be knocked out	No materials in the tank, puff pipe for material dumping is choked, improper formulation of serous fluid, too thick, the stroke switch on the panel is damaged or the connecting line breaks, the belt is too loose or sliding, the problem of speed reducer	Adjust puff pipe to ensure materials enter the tank fully, prepare new qualified serous fluid, check electric line or replace stroke switch, adjust the tightness of belt or replace belt, repair or replace speed reducer。
The cream is not puffed well	The puff pump or puff pipe is not properly adjusted, The serous fluid is not correctly formulated	Readjust puff pump or puff pipe Prepare new qualified serous fluid
Icecream is too soft	The serous fluid is not correctly formulated, The button switch to adjust hardness is not properly adjusted, Extremely large current of motor, Suspected of short circuit	Prepare now qualified serous fluid, Readjust button switch, Repair or replace motor
Icecream is too hard	Too much moisture in the ingredients, The button switch to adjust hardness is not properly adjusted	Prepare qualified serous fluid again, Readjust button switch
Leakage of materials	The distributor leaks materials Plunger leaks materials There are leaked materials in the fluid leaking slot	Replace seal ring of distributor, Replace plunger seal ring, Replace shaft seal ring
The display has no signal	The problem of PC board, The plug is loose	Replace PC board Check connecting plug
The display lacks digits	The display apparatus is damaged(the display apparatus takes in water or materials)	Replace display apparatus。
The red indicating light flickers and buzzs	The voltage is too low The power line is too long Power line is too thin	Solve the problem of voltage Shorten power line Enlarge power line

Problema	Posible Causa	Corrección
The compressor stops after cake forms the motor doesn’t stop	The contact points of stroke switch always keep in touch	Repair or replace stroke switches。
The motor doesn’t run when produce cream, stop	Stroke switch is damaged, the trigger fork for distributor is off	Repair or replace stroke Switches。Reset trigger fork
The stirring axle breaks	This problem doesn’t occur in normal conditions, the problems for using in abnormal conditions are as follows: Too much moisture in the serous fluid, the tank freezes。 When cleaning, turn on refrigerating function by mistake, resulting in the materials in one tank, but no in the other。 Refrigerate when the tank is empty。 When produce ice creams, one tank is used too much。 Hot serous fluid is quickly refrigerated after being poured into the tank。 The power cable of motor is inversely connected, resulting in refrigeration with materials in it。	Replace stirring axle。

IV. Notas

1. Rango de Corriente:

220V (-10% +6%) (196V-242V)

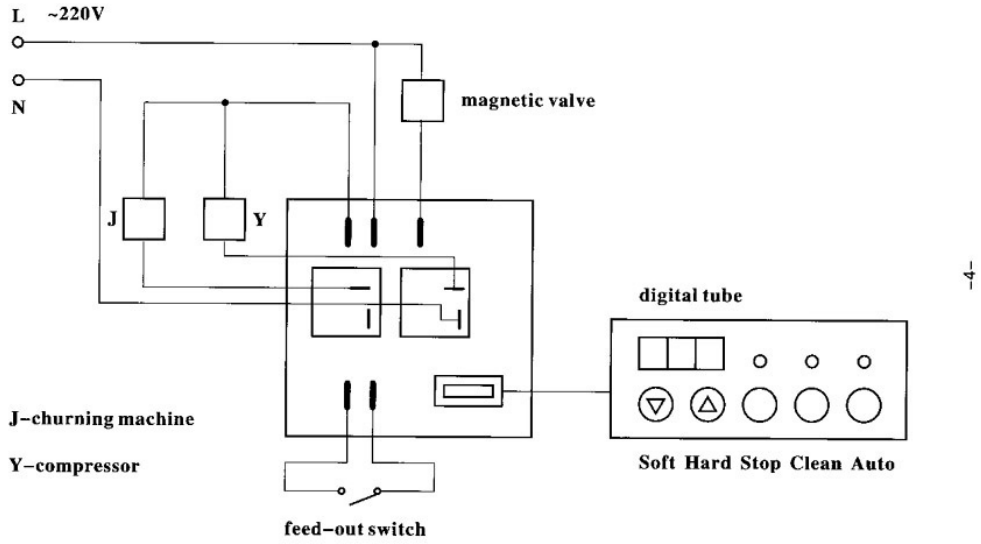
2. La línea a tierra debe estar conectado correctamente. De lo contrario la máquina dejará de funcionar.

3. Una distancia suficiente se debe dejar para la refrigeración del radiador. De lo contrario existirá un bajo rendimiento de refrigeración (sobre todo en el lado inferior derecho de la máquina)

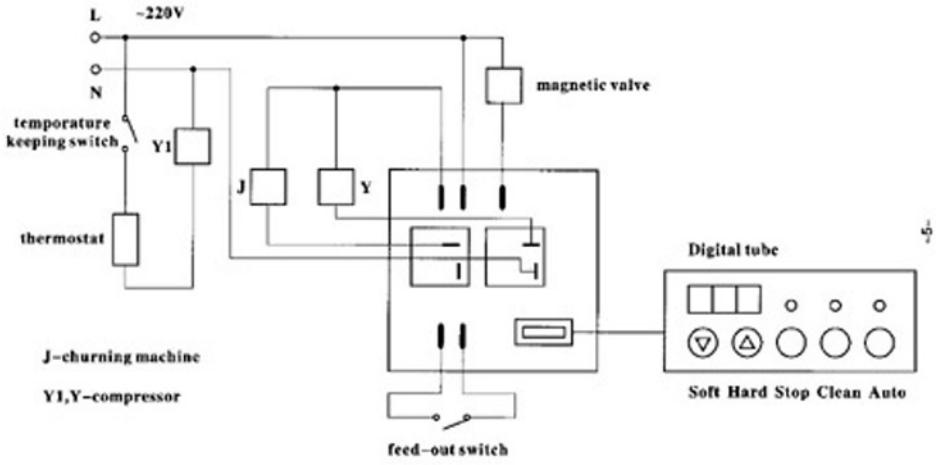
4. Nunca refrigerar con agua en las tolvas o cilindros de espirales.

5. La puesta en marcha debe hacerse sin agua en las tolvas, o sino, el espiral se romperá.

6. La máquina tiene un protector contra alzas de voltaje y este está montado en la caja de control, para cortar la alimentación frente al exceso de carga, a fin de proteger la máquina. Para arrancar la máquina otra vez, usted debe presionar el botón de reinicio.

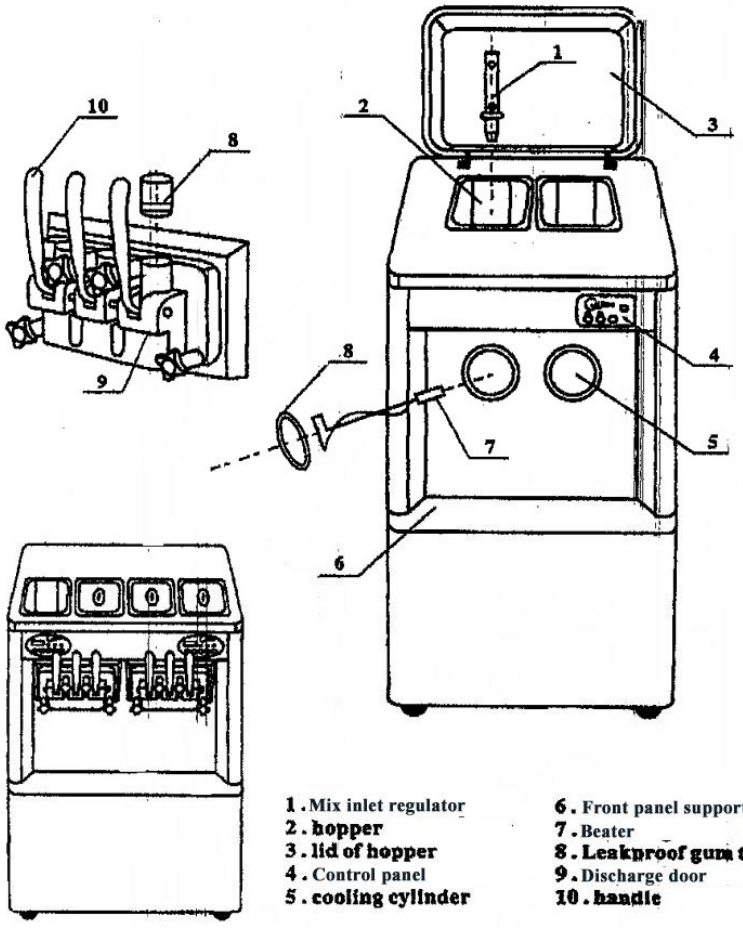


G.Circuit map of ice–cream machine control



cooling system

A . Structure sketch map



1 . Mix inlet regulator
2 . hopper
3 . lid of hopper
4 . Control panel
5 . cooling cylinder
6 . Front panel support
7 . Beater
8 . Leakproof gum tan
9 . Discharge door
10 . handle